Forno de Embutir Doméstico

MANUAL DE INSTRUÇÕES E CERTIFICADO DE GARANTIA

Índice

POR FAVOR, LEIA O MANUAL CUIDADOSAMENTE ANTES DA UTILIZAÇÃO

ADVERTÊNCIAS GERAIS

Prezado consumidor.

Parabéns por escolher um produto com a qualidade Nardelli.

Leia este manual cuidadosamente antes de instalar e utilizar o forno. Neste, você encontrará indicações para a melhor instalação, utilização e manutenção do produto.

- Este produto foi projetado para uso doméstico e não profissional. Deve ser usado por adultos. Não permita que crianças brinquem próximo ao mesmo. Supervisionar para que as crianças não se aproximem e não toquem nas superfícies quentes do produto enquanto o mesmo estiver em uso e até mesmo após encerrado o uso.
- Não toque nos componentes de aquecimento (resistências) dentro do forno.
- A instalação do produto deve ser executada por pessoal competente e qualificado e segundo as orientações deste.
- Antes da manutenção ou limpeza desligue seu forno da corrente elétrica e espere o seu resfriamento.
- Para qualquer reparo sempre contatar um Posto Autorizado e solicitar peças de reposição originais. Consertos por pessoas sem treinamento podem ocasionar danos ao forno além de acarretar perda da garantia.
- Verifique se a voltagem do produto é adequada à corrente elétrica onde será ligado.
- Não utilize pano úmido e não deixe cair água (ou qualquer outro líquido) sobre o vidro da porta ou sobre resistências quando essas peças estiverem quentes.
- Evite preparar alimentos gordurosos. Respingos de gordura dentro do aparelho podem causar pequenas chamas. Se isso ocorrer, desligue seu forno da corrente elétrica e mantenha a porta fechada até que a chama se apague.
- Não utilize o aparelho próximo de produtos inflamáveis, tais como cortinas, plásticos, papéis, etc. Mantenha sempre uma área livre de 10cm ao redor do forno.
- Partes metálicas aparentes e a porta sempre ficam mais aquecidas, pois são condutoras de calor. Deve-se aguardar seu resfriamento para tocá-las. É recomendável não se tocar em partes metálicas com peças de metal como anéis, talheres, etc., quando o aparelho estiver ligado. Quando utilizar produtos elétricos, sugerimos que você esteja sempre calçado e sobre um piso seco.

Características

- Luz interna;
- Funções variadas para cocção;
- Capacidade interna 54 litros;
- Grade e bandeja reguláveis e removíveis;
- Termostato (controlador de temperatura);
- Ventilador;
- Timer sonoro;
- Garantia de 6 meses contra defeitos de fabricação.

Especificações Técnicas

- Potência: mínima de 52 watts e máxima de 2.035 watts (varia conforme a função escolhida);
- Voltagem: 220 Volts;
- Graduação de temperatura: 50ºC à 250ºC;
- Gabinete interno: Easy clean.

Fiação e Tomada Recomendadas

Cabo de alimentação forno (não acompanha o produto): Fio bitola 2,5mm²
Tomada: Fio bitola 4mm²
Amperagem 15A

Conexão do Forno à Rede Elétrica

• Desparafusar a caixa preta localizada na parte superior (fundos) do lado direito do forno (olhando o mesmo de frente) para efetuar a conexão à rede elétrica.
L – fase
N – Neutro
◯ - Fio Terra

Antes de conectar à rede elétrica, tenha certeza que:

• O disjuntor e a rede de alimentação são adequados para resistir à carga máxima exigida (veja a etiqueta de avaliação).

• O sistema de fornecimento de energia está regularmente aterrado de acordo com as normas vigentes.

• Nunca use extenções, reduções, desvios, adaptadores, pois podem causar aquecimento anormal ou derretimento.

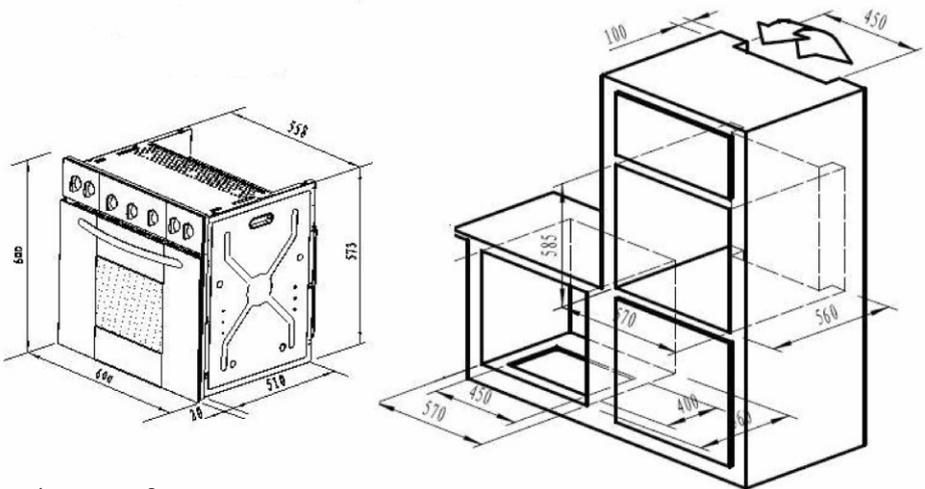
A Nardelli não é responsável por qualquer dano direto ou indireto causado por instalações defeituosas, realizadas por pessoal desqualificado e que não obedeçam às instruções deste manual e as normas técnicas vigentes.

Instruções de Instalação

COMO MONTAR E EMBUTIR

• Abra a porta e fixe o forno com os quatro parafusos para madeira nos furos existentes nos suportes laterais do forno.

• Os lados e a superfície onde o forno será instalado devem ser furados, como mostrado nas figuras a seguir, de forma que permita a entrada e circulação de ar ao redor do forno, evitando assim o superaquecimento da mobília ao redor e evitando danos.

• Preste atenção para fixar o forno de um modo absolutamente firme. Os elementos de fixação, bem como colas usadas na montagem dos acessórios, devem suportar temperaturas maiores que 150º C para evitar deformações e deslocamentos da mobília. Se outros aparelhos elétricos forem instalados, estes devem ser conectados separadamente, de forma que, se uma remoção for necessária, esta seja de fácil acesso.

Antes de usar o forno:

• Remova a película de proteção da porta do forno.

• Aqueça o forno vazio na temperatura máxima durante 45 minutos (isto garantirá a remoção de cheiros desagradáveis e a fumaça causada por resíduos de instalação e fabricação.)

• Após o forno esfriar, limpe cuidadosamente dentro do forno com uma esponja umedecida em água e sabão neutro.

IMPORTANTE: Quando em funcionamento, a parte frontal do forno se aquece, tenha cuidado ao manuseá-lo e não deixe que crianças se aproximem.

Se um fogão for instalado sobre o forno elétrico, é recomendável que entre o fogão e o forno haja uma placa de mármore ou granito com altura de 300mm.

Limpeza e Manutenção

ATENÇÃO: Antes de qualquer operação de limpeza ou manutenção desconecte o forno da rede elétrica e aguarde o forno esfriar.

Não use máquinas de limpeza a vapor.

O seu forno Nardelli possui grade e bandeja removíveis para facilitar a limpeza.

1 - Assegure-se para que todos os controles estejam na posição inicial e os elementos de aquecimento frios.

2 - Ao limpar, tenha cuidado para não aplicar muita força.

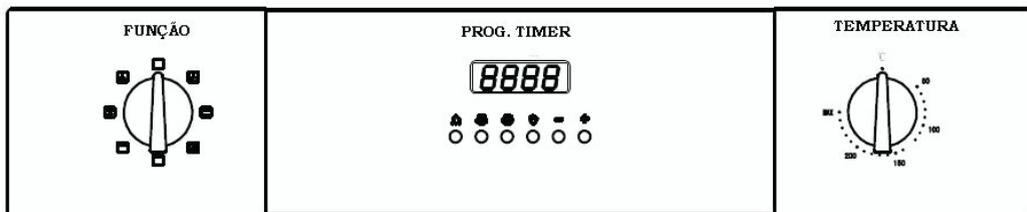
3 – Assim que terminar a limpeza tenha certeza de que removeu todos os elementos químicos e água utilizados.

4 - Cuidadosamente levante a frente da grade e fixe-a com o fixador removido anteriormente.

5 – Periodicamente deve-se passar um pano úmido para a remoção do pó acumulado nas superfícies das paredes do forno.

NUNCA USE O FORNO COM A GRADE SEM O FIXADOR!

Instruções Para Manusear seu Forno de Embutir

MODELO ONE TOUCH

O manipulador “A” é usado para escolher a função adequada para a cocção dos diferentes tipos de alimentos.

O manipulador “C” é usado para controlar a temperatura e pode ser ajustado de 50ºC à temperatura máxima 250ºC.

“B” representa o painel digital.

Programando as Funções de seu Forno Elétrico

1. Ventilador: Faz circular ar frio dentro do forno, favorece um descongelamento rápido dos alimentos congelados, nenhum elemento de aquecimento é ligado. Coloque o alimento congelado dentro de um recipiente e coloque dentro do forno.

2. Elementos de aquecimento superiores e inferiores: A temperatura padrão é 190ºC e pode ser regulada de 50ºC a 190ºC, a melhor temperatura de trabalho. Esta opção é a mais indicada para a cocção de bolos, biscoitos e semelhantes.

3. Elemento de aquecimento traseiro e ventilador ligados: A temperatura padrão é 165ºC. A temperatura pode ser regulada entre 50ºC e 165ºC. Se o aquecimento ventilado for escolhido, recomenda-se assar mais de um alimento ao mesmo tempo para a economia de energia elétrica.

4. Elemento de aquecimento superior ligado: A temperatura padrão é 190ºC. A temperatura pode ser ajustada de 50ºC a 190ºC. Esta opção é mais indicada para grelhar, o calor vem dos elementos de aquecimento superiores. A carne e os peixes a serem grelhados devem ser ligeiramente untados e sempre colocados na grade do próprio forno, deixe a bandeja logo abaixo da grade para a gordura cair na mesma. A grade deve ser posicionada mais perto ou mais longe dos elementos de aquecimento, de acordo com a espessura da carne a ser assada.

5. Elementos de aquecimento anteriores e superiores ligados: A temperatura padrão é 250ºC. A temperatura pode ser ajustada de 50ºC a 250ºC. Esta opção é a mais indicada para assar carnes, aves e semelhantes. É aconselhável colocar os alimentos dentro do forno somente depois do mesmo ter atingido a temperatura ajustada para a cocção dos mesmos, ou seja, após efetuar o pré-aquecimento.

6. Assador convencional: Há dois elementos de aquecimento superiores e o ventilador ligado: A temperatura padrão é 210ºC e pode ser ajustada de 50ºC a 210ºC. A circulação de ar dentro do forno assegura um aquecimento instantâneo e uniforme. O pré-aquecimento do forno não é necessário para massas em geral, porém para massas delicadas o forno deve ser pré-aquecido. Pode ser inserida mais de uma forma no forno ao mesmo tempo, só tomando o cuidado para não ocupar a primeira regulagem da grade a partir de cima. Também junto com a massa, podem ser cozidos alimentos de outra natureza ao mesmo tempo sem a transmissão de sabores e odores entre os alimentos. Diferentes alimentos podem ser cozidos juntos se a temperatura de cozimento for a mesma. Se o aquecimento ventilado for escolhido, recomenda-se assar mais de um alimento ao mesmo tempo para a economia de energia elétrica.

7. Elemento de aquecimento inferior e ventilador ligados: A temperatura padrão é 50ºC. Esta opção é usada para gratinar alimentos, como por exemplo, legumes. Se o aquecimento ventilado for escolhido, recomenda-se gratinar mais de um alimento ao mesmo tempo para a economia de energia elétrica.

8. Função de desligamento.

Manuseando o Painel Digital

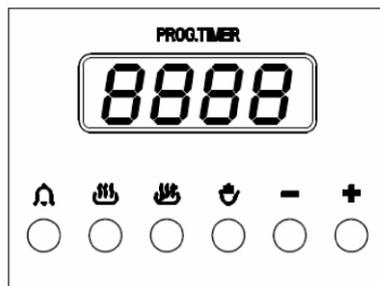
Alarme. Mostrar e programar o tempo no modo manual.

Mostrar e programar o tempo de cozimento no modo automático (conforme tabela página 14).

Mostrar e programar o tempo para iniciar o cozimento no modo automático.

Ajustar tempo para menos.

Ajustar tempo para mais.

Operação manual.

Utilizando seu Forno de Embutir

MODO MANUAL E SEM TIMER

Neste modo o forno não terá controle de tempo, funcionando ininterruptamente até que o mesmo seja manualmente desligado.

1. Após conectado a rede elétrica, no visor aparecerá "AUTO" e "0,00".

2. Pressione para acertar o relógio de seu forno com a hora atual, ajustando-o para mais no botão e para menos no botão .Caso o relógio não seja ajustado, o mesmo começará a marcar o tempo em que seu forno está ligado na rede elétrica a partir de zero. O relógio trabalha no formato 24h.

3. Escolha a função e temperatura desejada, iniciando assim o cozimento do alimento.

4. Aparecerá no visor e a contagem do tempo de cozimento. O usuário deve acompanhar o cozimento do alimento.

5. Para desligar o forno volte o botão do painel de funções para a função de desligamento ☐ pois neste modo "MANUAL" o forno não se desligará automaticamente.

6. Se houver queda de energia por um período de 5 segundos, quando a energia for restabelecida, o forno voltará a trabalhar conforme programação. Se a duração da queda de energia for maior que 5 segundos, o tempo irá zerar e é necessário realizar os passos 1,2 e 3 novamente para continuar o cozimento.

Utilizando seu Forno de Embutir

MODO MANUAL (COM TIMER SONORO)

Neste modo o forno avisará quando decorrer o tempo programado porém seguirá funcionando ininterruptamente até que o mesmo seja manualmente desligado.

1. Após conectado a rede elétrica, no visor aparecerá “AUTO” e “0,00”.

2. Pressione para acertar o relógio de seu forno com a hora atual, ajustando-o para mais no botão e para menos no botão .Caso o relógio não seja ajustado, o mesmo começará a marcar o tempo em que seu forno está ligado na rede elétrica a partir de zero. O relógio trabalha no formato 24h.

3. Escolha a função e temperatura desejada, iniciando assim o cozimento do alimento.

4. Pressione para programar o tempo necessário de cozimento, ajustando o tempo para *mais* no botão e para *menos* no botão .

ficará piscando no visor por 5 segundos, se não for pressionado nenhum botão será necessário pressionar novamente.

5. Aparecerá no visor e a contagem do tempo de cozimento. Quando o tempo de cozimento programado for atingido, um alarme soará por 7 minutos, avisando que o forno deve ser desligado.

6. Se o alimento não estiver pronto, pressione para desligar o alarme.

7. A contagem do tempo não irá zerar, e o funcionamento do forno continuará sem programação de timer e alarme.

8. Se o alimento estiver pronto desligue o forno no botão do painel de funções.

9. Se houver queda de energia por um período de 5 segundos, quando a energia for restabelecida, o forno voltará a trabalhar conforme programação. Se a duração da queda de energia for maior que 5 segundos, o tempo irá zerar e é necessário realizar os passos 1,2 e 4 novamente para continuar a cozimento.

10. No modo manual, mesmo com timer O FORNO NÃO DESLIGA AUTOMATICAMENTE.

Manuseando o Painel Digital

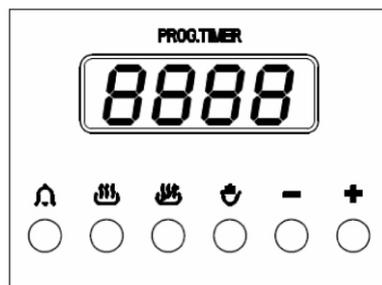
Alarme. Mostrar e programar o tempo no modo manual.

Mostrar e programar o tempo de cozimento no modo automático (conforme tabela página 14).

Mostrar e programar o tempo para iniciar o cozimento no modo automático.

Ajustar tempo para menos.

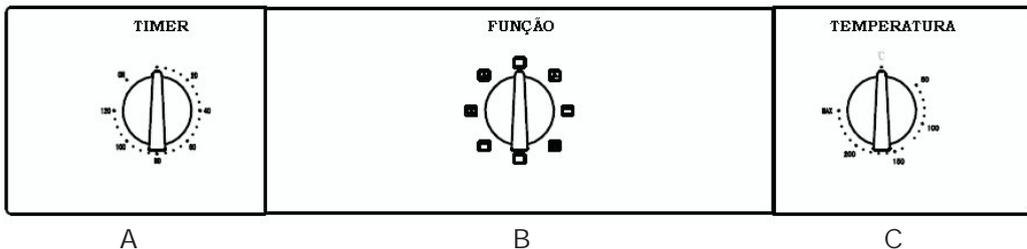
Ajustar tempo para mais.

Operação manual.

Utilizando seu Forno de Embutir

MODO AUTOMÁTICO

1. Após conectado a rede elétrica, no visor aparecerá "AUTO" e "0,00".
2. Pressione para acertar o relógio de seu forno com a hora atual, ajustando-o para mais no botão e para menos no botão . Caso o relógio não seja ajustado, o mesmo começará a marcar o tempo em que seu forno está ligado na rede elétrica a partir de zero. O relógio trabalha no formato 24h.
3. Escolha a função e temperatura desejada.
4. Pressione para programar o tempo desejado de cozimento, utilizando os botões e para ajustar o tempo. O tempo máximo aceito para a programação do tempo de cozimento é de 10 horas.
5. Pressione para programar o tempo desejado para o início do cozimento, utilizando os botões e para ajustar o tempo. O tempo máximo aceito para a programação do início de cozimento é de 24 horas.
6. Aparecerá a hora atual no visor, após a exibição da soma dos tempos programados nos itens 4 e 5. Exemplo: Se forem 17horas da tarde e o tempo programado para cocção 10min e o tempo programado para o início do cozimento 20min, o visor mostrará 17:30. Em seguida se iniciará a contagem do tempo para o início do cozimento, quando o tempo programado for atingido, a luz acenderá e o forno iniciará o cozimento.
7. Quando o tempo de cozimento for atingido, um alarme soará por 7 minutos e o forno se desligará automaticamente.
8. Pressione para desligar o alarme. Se o alimento ainda não estiver pronto pressione para continuar o cozimento do alimento, porém o forno estará trabalhando no modo manual.
9. Se houver queda de energia por um período de 5 segundos, quando a energia for restabelecida, o forno voltará a trabalhar conforme programação. Se a duração da queda de energia for maior que 5 segundos, o tempo irá zerar e será necessário realizar os passos 2,4 e 5 novamente para continuar o cozimento.

Instruções para Manusear seu Forno de Embutir

MODELO DAY BY DAY

O manipulador “B” é usado para escolher a função adequada para a cozimento dos diferentes tipos de alimentos. Segue abaixo explicação de cada função.

O manipulador “C” é usado para controlar a temperatura e pode ser ajustado de 50ºC à temperatura máxima de 250ºC.

O manipulador “A” é usado para ajustar o tempo de funcionamento do forno. Girar no sentido horário (o tempo máximo é de 120 minutos). Quando o tempo programado acabar, soará um “plim” (timer sonoro) e os elementos de aquecimento serão desligados. (Esse manipulador “NÃO” pode ser girado no sentido anti-horário).

Este modelo só funciona no sistema manual e deve ser ajustado como segue:

1 – Ajuste o tempo de funcionamento (com o manipulador “timer”).

2 – Ajuste a temperatura de funcionamento (com o manipulador de temperatura).

3 – Escolha a função apropriada (com o manipulador de funções).

Até o final do processo, o tempo, a temperatura e a função podem ser reajustados.

Programando as Funções de seu Forno Elétrico de Embutir

1. Ventilador: Faz circular ar frio dentro do forno, favorece um descongelamento rápido dos alimentos congelados, nenhum elemento de aquecimento é ligado. Coloque o alimento congelado dentro de um recipiente e coloque dentro do forno.

2. Elementos de aquecimento superiores e inferiores: A temperatura padrão é 190ºC e pode ser regulada de 50ºC a 190ºC, a melhor temperatura de trabalho. Esta opção é a mais indicada para a cocção de bolos, biscoitos e semelhantes.

3. Elemento de aquecimento traseiro e ventilador ligados: A temperatura padrão é 165ºC. A temperatura pode ser regulada entre 50ºC e 165ºC. Se o aquecimento ventilado for escolhido, recomenda-se assar mais de um alimento ao mesmo tempo para a economia de energia elétrica.

4. Elemento de aquecimento superior ligado: A temperatura padrão é 190ºC. A temperatura pode ser ajustada de 50ºC a 190ºC. Esta opção é mais indicada para grelhar, o calor vem dos elementos de aquecimento superiores. A carne e os peixes a serem grelhados devem ser ligeiramente untados e sempre colocados na grade do próprio forno, deixe a bandeja logo abaixo da grade para a gordura cair na mesma. A grade deve ser posicionada mais perto ou mais longe dos elementos de aquecimento, de acordo com a espessura da carne a ser assada.

5. Elementos de aquecimento anteriores e superiores ligados: A temperatura padrão é 250ºC. A temperatura pode ser ajustada de 50ºC a 250ºC. Esta opção é a mais indicada para assar carnes, aves e semelhantes. É aconselhável colocar os alimentos dentro do forno somente depois do mesmo ter atingido a temperatura ajustada para a cocção dos mesmos, ou seja, após efetuar o pré-aquecimento.

6. Assador convencional: Há dois elementos de aquecimento superiores e o ventilador ligado: A temperatura padrão é 210ºC e pode ser ajustada de 50ºC a 210ºC. A circulação de ar dentro do forno assegura um aquecimento instantâneo e uniforme. O pré-aquecimento do forno não é necessário para massas em geral, porém para massas delicadas o forno deve ser pré-aquecido. Pode ser inserida mais de uma forma no forno ao mesmo tempo, só tomando o cuidado para não ocupar a primeira regulagem da grade a partir de cima. Também junto com a massa, podem ser cozidos alimentos de outra natureza ao mesmo tempo sem a transmissão de sabores e odores entre os alimentos. Diferentes alimentos podem ser cozidos juntos se a temperatura de cozimento for a mesma. Se o aquecimento ventilado for escolhido, recomenda-se assar mais de um alimento ao mesmo tempo para a economia de energia elétrica.

7. Elemento de aquecimento inferior e ventilador ligados: A temperatura padrão é 50ºC. Esta opção é usada para gratinar alimentos, como por exemplo, legumes. Se o aquecimento ventilado for escolhido, recomenda-se gratinar mais de um alimento ao mesmo tempo para a economia de energia elétrica.

8. Função de desligamento.

Susgestões para um bom Cozimento dos Alimentos

Para um cozimento perfeito dos alimentos, é necessário um pré-aquecimento do forno à temperatura ideal para o cozimento do respectivo alimento. Aconselha-se somente usar o forno sem pré-aquecimento para carnes gordas. Nunca use recipientes baixos com alimentos que possam respingar gorduras, evitando assim que se suje demasiadamente as paredes do forno, evitando a queima de resíduos e a produção de fumaça e até mesmo incêndio. Use sempre recipientes altos resistentes a altas temperaturas e, coloque sempre o recipiente na grade localizada no centro do forno.

Observação: Utilizar sempre a bandeja de resíduos logo abaixo da grade.

Susgestões para Economia de Energia

O forno pode ser desligado momentos antes de o alimento estar totalmente cozido, a temperatura residual será o bastante para terminar o cozimento do alimento. Só abra a porta do forno se for estritamente necessário, você pode observar os aspectos de cozimento pela porta (uma luz interna estará sempre acesa).

Tabela de Temperaturas e Tempos de Cozimento

A tabela abaixo demonstra alguns exemplos de temperaturas e tempos de cozimento de alguns alimentos. O tempo de cozimento sempre irá variar de acordo com o tipo de alimento, sua homogeneidade e seu peso.

Alimento	**Qtde**	**Regulagem Grade**	**Temperatura**	**Pré-Aquecimento**	**Tempo (mim)**
Costeleta de Vitela	1 Kg	3	250	5 minutos	8 -- 10
Costeleta de Cordeiro	1 Kg	3	250	5 minutos	12 --15
Fígado	1 Kg	3	250	5 minutos	10 -- 12
Pedaços de Carne	1 Kg	3	250	5 minutos	12 --15
Coração de Gado	1 Kg	3	250	5 minutos	12 – 15
Meia Galinha	1 Kg	3	250	5 minutos	20 – 25
Assados Longos	1 Kg	3	250	5 minutos	60
Patos	1 Kg	3	250	5 minutos	150
Peixe	1 Kg	3	200	5 minutos	25
Massas	1 Kg	3	200	5 minutos	30
Pão de Queijo Industrial	0,5 Kg	3	200	5 minutos	25 - 30

OBSERVAÇÃO:
Para a carne de gado, carne de vitela, carne de porco e peru assado, com ossos, acrescente aproximadamente 20 minutos ao tempo mostrado na tabela.
Os tempos se referem para um tipo de alimento; para mais de um alimento, os tempos devem ser aumentados em 5 a 10 minutos.

Substituindo a lâmpada interna

Assim que o forno estiver desconectado da rede elétrica, retire o vidro de proteção da lâmpada e a substitua por outra lâmpada para altas temperaturas.

Observe os dados para troca:

Voltagem: 230 v Potência: 15 w Soquete: E14

Recoloque o vidro de proteção da lâmpada e religue o forno na tomada.

1. ATENÇÃO: Assegure-se de que o forno esteja desconectado da rede elétrica para evitar o risco de choque elétrico.

2. As partes acessíveis do forno se aquecem, portanto tenha cuidado no manuseio e mantenha as crianças longe das mesmas.

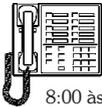
3. Não use para a limpeza produtos abrasivos ou, lâminas de metal afiadas para limpar o vidro da porta do forno, estes podem arranhar a superfície e podem resultar no estouro do vidro da porta.

4. NUNCA utilize limpadores a vapor.

5. Os cabos e componentes elétricos devem estar protegidos.

6. A porta, depois do forno instalado, deve ficar a uma altura de pelo menos 850 mm do chão.

Política da Qualidade da Nardelli

“Oferecer ao mercado produtos diferenciados e competitivos, para o crescimento da empresa, bem como o de seus parceiros internos e externos”.

Nardelli Indústria de Eletrodomésticos Ltda.
Rua Daniel Nardelli, 55 - Centro
Fone: (47) 3543 9000 - Fax: (47) 3543 9020
CEP: 89180-000 - Rio do Oeste - SC
Home page: www.nardelli.com.br

CERTIFICADO DE GARANTIA

1. O presente certificado somente possuirá validade se acompanhado da **NOTA FISCAL DE COMPRA** e que passa a ser integrante do mesmo.

2. A garantia é válida por 6 meses a contar da data de emissão da Nota Fiscal de Compra.

3. A garantia abrange exclusivamente a substituição de qualquer peça que apresentar, comprovadamente, defeito de fabricação ou material.

4. Ficam excluídos desta garantia os eventuais defeitos decorrentes de desgaste natural do produto, negligência e mau uso do consumidor, ou ainda se o aparelho não for utilizado em serviço normal.

5. Em caso de algum defeito, procurar o **POSTO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA** mais próximo, sendo que os gastos com transporte são por conta do consumidor. Quando a reposição de peças e a mão de obra, dentro do prazo de validade deste certificado, serão gratuitos.

6. A garantia perderá totalmente a validade se:

- o forno for submetido à reparo por pessoa não autorizada;

- for ligado à rede elétrica imprópria;

- tiver sofrido avarias com transporte, quebras, descargas elétricas, inundações ou qualquer outro acidente da natureza.

NARDELLI INDÚSTRIA DE ELETRODOMÉSTICOS LTDA